Receta de Espárragos con Atún y Huevo Duro

13 Mar 2017

Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo una receta muy fácil y rápida de preparar, ya que solemos tener más trabajo en casa después del fin de semana, pues una comida ligera y que no nos lleve mucho tiempo, seguro que os gustarán estos **Espárragos con atún y Huevo Duro**.

Ingredientes

- Espárragos blancos (uno o dos tarros)
- Atún en aceite (una o dos latas)
- Huevos cocidos (tres o cuatro)
- Mayonesa casera (al gusto)
- Aceitunas negras o verdes para decorar

Modo de Preparación

1. Escurrir el agua de los espárragos y colocarlos en una fuente en el centro
2. Cocer los huevos con agua y un poco de sal, pelarlos y dejar que se enfríen
3. Partir los huevos por la mitad y colocarlos alrededor de los espárragos
4. Repartir el atún sobre los huevos y los espárragos
5. Poner unas cucharaditas de mayonesa repartidas sobre los huevos y después decorar con las aceitunas a vuestro gusto
6. Servir fresquitos y....buen provecho!!!